

Picos
Pardos
SKY LOUNGE

Martín Perastegui

BLESS

HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

SNACKS 10:30 - 23:00H.

Jamón ibérico 5J con pa amb tomaquet <i>5J Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	20
Selección de ibéricos con pa amb tomaquet <i>Selection of Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	20
Selección de quesos artesanos nacionales e internacionales <i>Selection of national and international artisan cheeses</i>	22
Totopos* con guacamole y pico de gallo <i>Totopos* with guacamole and pico de gallo</i> <u>Totopos*</u> : Nachos	16
Saam* de Ave César con pollo de corral y crujiente de ibérico <i>Caesar bird saam* with free-range chicken and crispy Iberian ham</i> <u>Saam*</u> : Rollito de lechuga, típico plato de Corea <i>Lettuce roll, typical Korean dish</i>	18

Caprese de burrata con tomate de la huerta y pesto <i>Burrata caprese with tomato from the garden and pesto</i>	16
Lobster roll sobre ensalada de col y brioche artesano <i>Lobster roll over coleslaw and artisan brioche</i>	23
Hamburguesa de vaca 200 gr. , cebolla morada, queso Roncal y mostaza violeta <i>200gr. of beef burger with purple onion, Roncal cheese & violet mustard</i>	19
Sándwich roll PICOS PARDOS <i>PICOS PARDOS roll sandwich</i>	18
Sándwich mixto de jamón dulce y queso de oveja <i>Sweet ham and sheep's cheese sandwich</i>	15
Croqueta casera de jamón ibérico <i>Homemade Iberian ham croquette</i>	3/ud

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH & DINNER

13-15:30H. / 20:30-23H.

Selección Ostra al natural con ponzu y wakame 4,5/ud
Oyster Selection: Natural or with ponzu and wakame

Salmorejo tradicional con tataki de barriga de atún rojo 18
Traditional Salmorejo with tuna belly tataki
*Opción de añadir: 10 gr. de caviar 60
Option to add: 10 gr. of caviar

Ceviche de pescado blanco, kumquat, maíz tostado 21
y boniato a la plancha
Ceviche of white fish, kumquat, toasted corn and sweet potato grilled

Carpaccio de Pez limón marinado con mojo rojo, 18
aguacate picante y naranja
*Carpaccio of lemonfish marinated with red mojo,
spicy avocado and orange*

Ensalada tradicional con tomate de la huerta, cebolleta y parmesano 16
Traditional salad with tomato from the garden, chives and parmesan

Poke de bimi, kale y edamame con vinagreta de lima y miel 17
y aguacate picante
*Bimi, kale and edamame Poke with lime and honey vinaigrette
and spicy avocado*

Ensaladilla rusa de bogavante con regañás 22
Russian salad of lobster with breadsticks

Tartar de atún balfego con kimchie y papas chips 22
Tuna tartar with kimchi and potato chips

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

CAVIAR

Caviar imperial 50gr 210
Imperial caviar 50gr

Caviar imperialí 30 gr 125
Imperialí caviar 30 gr

Caviar beluga 30 gr 195
Beluga caviar 30 gr

*Acompañado de blinis con crema de cebolleta tierna y sour cream
**Accompanied by blinis with cream of spring onion and sour cream*

*Preguntar por las sugerencias del día
**Ask for the suggestions of the day*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

ROBATA, EL GRILL JAPONÉS ROBATA, THE JAPANESE GRILL

Puerros confitados con chalota crujiente y romescu 12/ud
Leeks candied with crunchy shallot and romescu

Alitas de pollo de corral con salsa sate 13
Chicken wings with sate sauce

Anticuchos de ave de corral con mojo y papa 14
Poultry skewers with mojo and potatoes

Salmón marinado con miso 14
Marinated salmon with miso

Pulpo y patata arrugada al mojo rojo 15
Pulpo y patata arrugada al mojo rojo

Vieira y langostinos con salsa satay 15
Scallop and prawns with satay sauce

Shitakes y berenjenas al miso 13
Shitakes and eggplants to miso

Lomo de vaca en adobo con chimichurri 17
Beef loin in adobo with chimichurri

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

POSTRES DESSERTS

Selección de helados artesanos <i>Artisanal ice cream selection</i>	7
<i>*Edición Exclusiva para BLESS Hotel Madrid. Tarrina de 120 ml. *Exclusive Edition for BLESS Hotel Madrid. Tub of 120 ml.</i>	
Ensalada de fruta de temporada <i>Season fruit salad</i>	7
Sándwich de cookie y helado de nata <i>Cookie sandwich and cream ice cream</i>	9
Café irlandés de Martín <i>Martín's Irish coffee</i>	9
Tartaleta de chocolate fundido y manzana con chantilly de romero <i>Tartlet made of melted chocolate and apple with rosemary whipped cream</i>	9

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

PICOS PARDOS PACKS

Botella marca premium*
Premium brand bottle*
Uso de cama balinesa
Use of Balinese bed
Max. 6 pax

240€

Botella marca premium*
Premium brand bottle*
Uso de cama balinesa
Use of Balinese bed
Shisha
Max 6 pax

280€

**Paquete disponible sólo lunes, martes, viernes y sábados de 20.30 a 01h. / Package available Monday, Tuesday, Friday & Saturday from 8:30 pm to 1 am*

CAMAS BALINESAS BALINESE BEDS

ALOJADOS / HOSTED CLIENTS

**Previa reserva con un máximo de 48h. de antelación / Previous reservation with a maximum of 48h. in advance
*Sujeto a disponibilidad de las mismas
Subject to their availability*

EXTERNOS / EXTERNAL CLIENTS

*Lunes-Jueves: 100€ (max. 2 pax/cama)
Monday-Thursday: 100€ (max. 2 pax/bed)
Viernes-Domingo: 150€ (max. 2 pax/cama)
Friday-Sunday: 150€ (max. 2 pax/bed)*

**Incluye gasto en comida y bebida hasta 100€/150€
Includes spend in food & drink up to 100€/150€

Para más información / For more information:

picospardos@blesscollectionhotels.com

+34 91 086 13 78

EVENTOS BLESS

BLESS EVENTS

BENDITO MEDITERRÁNEO

Todos los jueves de 20 a 1:30h.
Every Thursday from 8 p.m. to 1:30 am.

Para más información / *For more information:*
mice.madrid@blesscollectionhotels.com
+34 689 89 92 02

Descubre todo sobre el Universo Hedonista en nuestra APP
Discover all about the Hedonist Universe in our APP

App Store · Play Store
BLESS COLLECTION HOTELS



El placer de comer
The pleasure of eating

Picos
Pavlovsky
SKY LOUNGE

BLESS

HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD